



Aquarelles by Alyâa Kamel

عند التنزه بطول ممشى فندق سوفيتل الجزيرة بالقاهرة تجد عدة مخارج على النيل بجوار المطعم المغربي « البالموريه» مع الطواجن الأندلسية الشهيرة والنكهات المحلاة بالتوابل الأكلية اللذيذة التي جلبت منقلب مراكش للقاهرة.

ويعتبر المطبخ المغربي من أهم المطابخ العالمية بسبب تنوعه ويرجع ذلك إلى التاريخ الطويل لبلاد المغرب العربي المليئ بالمستعمرين والمهاجرين الذين تركوا بصماتهم عبر العصور.

فهناك أكلات تقليدية يرجع تاريخها إلى السكان الأوائل والتي لا تزال موجودة حتى الآن ومنها الكسكس والطواجن الأساسية.

أما مع قدوم العرب للمغرب جلبت التوابل المختلفة والمكسرات والفواكه المجففة و الحلو والمر معا كما فى طاجن اللحم بالبلح. والموريون قدموا الزيتون و عكير الزيتون أما اليهود الموريون فقد ابتدعوا المخللات والليمون وغيرها للمحافظة على الأطعمة.

أما الإمبراطورية العثمانية فقد نقلوا الشواء (الكباب) إلى المغرب وهذه الأطباق اللذيذة تصور متعة تذوق الأطعمة المغربية فى هذا المكان الرائع.

STROLLING ALONG SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH, QUAI DU NILE PROMENADE, YOU WILL FIND SEVERAL EXCLUSIVE TERRACES ON THE NILE ADJACENT TO LA PALMERAIE, MOROCCAN RESTAURANT WITH THE ARAN ANDALUSIA SETTING OFFERING TAGINES FLAVORED BY AUTHENTIC SELECTION OF SPICES BROUGHT FROM THE HEART OF MARRAKESH TO DOWN TOWN CAIRO. MOROCCAN CUISINE IS CONSIDERED BEING ONE OF THE MOST IMPORTANT CUISINES IN THE WORLD BECAUSE OF ITS DIVERSITY OF INFLUENCES, ONE CAN TRACE THE COUNTRY’S LONG HISTORY OF COLONIZERS AND IMMIGRANTS WHO HAVE LEFT THEIR MARK.

THE CUISINE OF THE FIRST INHABITANTS, THE BERBERS, STILL EXISTS TODAY IN THE STAPLE DISHES LIKE TAGINE AND COUSCOUS. THE ARAB INVASION BROUGHT NEW SPICES, NUTS, DRIED FRUITS AND THE SWEET AND SOUR COMBINATIONS THAT WE SEE IN DISHES LIKE TAGINE WITH DATES AND LAMB. THE MOORS INTRODUCED OLIVES, OLIVE JUICE AND CITRUS WHILE THE JEWISH-MOORS LEFT BEHIND THEIR SOPHISTICATED PRESERVING TECHNIQUES THAT WE SEE IN THE FREQUENT USE OF PRESERVED LEMONS, PICKLES AND OTHERS. THE OTTOMAN EMPIRE INTRODUCED BARBEQUE (KEBABS) TO MOROCCAN.

THESE DELICIOUS DISHES REVEAL THE PLEASURE OF THE PALATE.

CHEF DIA BOUCHEMAMA

علياء كامل التي رسمت ”الAQUARELLES“ الأكلى لهذه المنيو، هى فنانة سويسرية من أكل مصرى تعيش وتعمل فى جنيف وقاستضيفت من خلال جاليرى سفرخان.

وهى تسافر لترسم المدن التي تقوم بزيارتها وقد قامت باختيار ”الAQUARELLES“ لإظهار الانطباع والمشاعر عن دولة المغرب العربى.

ALYÂA KAMEL WHO PAINTED THE ORIGINAL AQUARELLES OF THIS MENU, IS A SWISS ARTIST FROM EGYPTIAN ORIGIN, SHE LIVES AND WORKS IN GENEVA. ALYÂA KAMEL IS REPRESENTED IN CAIRO BY THE GALLERY SAFARKHAN. ACCORDING TO HER TRAVELS, SHE SKETCHES THE CITIES SHE VISITS. HER AQUARELLES WERE CHOSEN TO SHOW THE IMPRESSION AND EMOTIONS OF MOROCCO. WWW.ALYAAKAMEL.COM

المقبلات التقليدية والشوربة

TRADITIONALS STARTERS & SOUPS



Chefchaouen, Morocco
مدينة ورزازات، هوليوود المغرب مقدمة

مختارات من السلاطات المغربية (٥ أنواع) ٢٣٥ جنية

سلكة البنجر ٦٥ جنية

سلطة البنجر الطازج باليقدونس والثوم

سلكة بلادي ٦٥ جنية

السلطة المغربية الكلاسيكية المكونة من الطماطم، الفلفل المشوي، الثوم، زيت الزيتون والليمون

سلكة الطماطم بالعسل واللوز ٦٥ جنية

النكهة المغربية مع لمسة من العسل وماء الزهر

زعلوك ٨٥ جنية

سلطة الباذنجان مع الطماطم، الثوم، التوابل، زيت الزيتون والنعنع المحمص

شكشوكة ٦٥ جنية

سلطة الفلفل الأخضر وتسمى بالتكتوكا في المغرب

سلكة الملح ١١٠ جنية

مخ مقلّى مع صوص الشرمولة والتوابل المغربية

شوربة الحريرة المغربية ١٨٠ جنية

شوربة مغربية تقليدية تتكون من قطع لحم صغيرة، حمص، عدس، طماطم طازجة، زعفران وبقدونس

شوربة العدس ١٢٠ جنية

الشوربة التقليدية مع الجنزبل، الكركم والكمون

شوربة البصل ١٥٠ جنية

شوربة البصل بالكزبرة الطازجة والتوابل المغربية

SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS L.E 235

BETROOT SALAD L.E 65

FRESH STEAMED BETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY

BALADI SALAD L.E 65

A CLASSIC MOROCCAN SALAD MADE WITH TOMATOES, ROASTED BELL PEPPERS, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON CONFIT

TOMATOES, HONEY AND ALMONDS SALAD L.E 65

A MOROCCAN SPECIALITY WITH THIS DELICATE TOUCH OF HONEY AND ROSE WATER

ZAALOUK L.E 85

A TRADITIONAL MOROCCAN SALAD MADE WITH EGGPLANT, TOMATOES, GARLIC, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SEASONED WITH MOROCCAN SPICES

CHAKCHOUKA L.E 65

KNOWN IN SOME AREAS OF MOROCCO AS TAKTOUKA, THIS SALAD IS MADE WITH ROASTED BELL PEPPERS, GARLIC, HERBS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH LEMON JUICE

CHARMOULA SALAD L.E 110

FRIED LAMB BRAIN WITH THE CHARMOULA SAUCE AND MOROCCAN SPICES

MOROCCAN HARIRA SOUP L.E 180

TRADITIONAL MOROCCAN SOUP WITH CUBES OF MEAT, TOMATO, LENTIL, CHICKPEA AND FRESH HERBS

LENTIL SOUP L.E 130

THICK LENTILS AND BROTH SOUP SEASONED WITH FRAGRANT GINGER, TURMERIC AND CUMIN

ONIONS SOUP L.E 150

CARAMELIZED ONION SOUP SCENTED WITH FRESH CORIANDER AND MOROCCAN SPICES

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

بريوات وباستيلا BRIOUATS & PASTILLAS



Mausoleum of Mohamed V, Rabat Dam, March 15
ضريح الملك محمد الخامس الرباط، ١٥ مارس

بريوات، ٤ قطع ١٩٢ جنية
مختارات من البريوات

بريوات الكفتة مع الجبن، ٣ قطع ٢١٥ جنية
بريوات محشوة باللحم المفروم والجبن والتوابل المغربية

بريوات الخضروات، ٣ قطع ١٥٥ جنية
بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل وصوص الصويا

بريوات الجمبري، ٣ قطع ١٩٠ جنية
بريوات محشوة بالجمبري والشعيرية الصينية مع التوابل المغربية والصلصة الحار

بريوات جنية، ٣ قطع ١٥٥ جنية
مع القليل من الثوم والجنية المملحة الخفيفة

باستيلا دجاج ٢١٥ جنية
الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية الشقية المقرمشة المحشو بالزعفران واللوز والحشو الحلو مع البرتقال وماء الزهر والسكر والقرفة

حمام باستيلا ٢٨٠ جنية
حمام باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية الحمام المتبل والمحمشو مع الإضافات المقرمشة من اللوز ونكهة الزعفران والقرفة وذلك بالإضافة إلى مزيج من النكهات الرائعة.الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا

باستيلا الخضار الموسمية ٢٢٠ جنية
الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا محشو بالخضار الموسمية الطازجة

BRIOUATS ARE SAVORY OR SWEET PASTRY VERY POPULAR IN MOROCCAN CUISINE.
THEY ARE MADE OF AND FILLING ENCASED IN FILO PASTRY AND DEEP FRIED.

SELECTION OF BRIOUATS, 4 PIECES L.E 192
ASSORTMENT OF MIXED BRIOUATS

KOFTA AND CHEESE BRIOUATS, 3 PIECES L.E 215
STUFFING MADE WITH GROUND BEEF, CHEESE AND MOROCCAN SPICES

VEGETABLES BRIOUATS, 3 PIECES L.E 155
STUFFING WITH BRAISED MIXED VEGETABLES, SPICES AND SOY SAUCE

SHRIMPS BRIOUATS, 3 PIECES L.E 190
STUFFING MADE WITH SAUTÉED SHRIMPS AND CHINESE NOODLES, SEASONED WITH MOROCCAN SPICES AND HOT SAUCE

CHEESE BRIOUATS, 3 PIECES L.E 155
STUFFING MADE WITH HALLOUMI CHEESE AND A HINT OF GARLIC

CHICKEN PASTILLA L.E 315
MOROCCO'S FAMOUS CHICKEN PIE. A LIGHT, CRISPY PASTRY SHELL CONCEALS SAVORY SAFFRON CHICKEN, SPICY STUFFING AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED ALMONDS, SWEETENED AND FLAVORED WITH ORANGE FLOWER WATER. A GARNISH OF POWDERED SUGAR AND CINNAMON

PIGEON PASTILLA L.E 380
THIS IS A CLASSIC MOROCCAN DISH. SPICES STUFFING AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED ALMONDS AND FLAVORED SAFFRON AND CINNAMON

VEGETABLES PASTILLA L.E 220
FILO PASTRY STUFFED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الطاجن هو نوع فريد من السيراميك أو الطين يستخدم في تجهيزات المطابخ المغربية والغطاء العلوي للطاجن هو قبة مدورة أو مخروط بشكل متميز و الطاجن كلمة تعني أيضا «المطبوخة البطيئة» داخل معدات طبخ فريدة من نوعها. عادة، الطاجن هو الاكلة الغنية باللحوم، الدجاج، أو السمك، وغالبا ما تتضمن الخضروات أو الفاكهة.

طنجية مراكشية ٢٧٥ جنية

اللحم البتلو مع الثوم، بشر الليمون، مع الكمون والزعفران

طاجن سمك مع ٣ أنواع من الفلفل ٢٧٠ جنية

في هذا الطاجن اللذيذ يحتوي على ٣ ألوان من الفلفل الحلو مع الكمون والثوم

طاجن الدجاج المحمر ٢١٥ جنية

الدجاج مع البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون، الخل والليمون

طاجن اللحم الضان مع الفواكه الجافة ٢٩٥ جنية

اللحم الضان مع البرقوق وتوابل الزنجبيل والزعفران والقرفة والفلفل

طاجن الجمبري ٤٧٠ جنية

الجمبري مع الطماطم الطازجة والأعشاب الطازجة المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية

طاجن جبال اطلس ٢٩٥ جنية

طاجن اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية الطازجة، الأعشاب الطازجة والتوابل المغربية

طاجن الدجاج بالبطاطس ٢٢٠ جنية

طاجن الدجاج بالبطاطس المطبوخ ببطء مع الزنجبيل والثوم

A TAGINE IS A UNIQUE TYPE OF MOROCCAN CERAMIC OR CLAY COOKWARE. THE TOP COVER OF THE TAGINE IS DISTINCTIVELY SHAPED INTO A ROUNDED DOME OR CONE. THE WORD "TAGINE" ALSO REFERS TO THE SUCCULENT DISH WHICH IS SLOW-COOKED INSIDE THIS UNIQUE COOKWARE. TYPICALLY, A TAGINE IS A RICH STEW OF MEAT, CHICKEN OR FISH, AND MOST OFTEN INCLUDES VEGETABLES OR FRUITS.

TANJIA MARRAKECHIA L.E 375

VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON.

TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS L.E 370

PILI-PILI PIQUANT, CAYENNE PEPPERS, SEASONED GARLIC, CUMIN AND SWEET PAPRIKA, BLENDED MARVELOUSLY WITH THE THREE COLORS OF PEPPERS IN THIS SAVORY TAGINE.

TAGINE OF CHICKEN MOHAMARE L.E 315

CLASSIC MOROCCAN DISH FLAVORED WITH ONIONS, GINGER, SAFFRON, OLIVES AND PRESERVED LEMONS.

TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS L.E 395

A DISH THAT COMBINES SWEET PRUNES AND MEAT WITH THE FRAGRANT SPICES OF GINGER, SAFFRON, CINNAMON AND PEPPERS.

TAGINE OF PRAWNS L.E 470

PRAWNS WITH FRESH TOMATOES AND FRESH HERBS COOKED IN TRADITIONAL MOROCCAN WAY

TAGINE ATLAS MONTAINES L.E 395

TAGINE VEAL MEAT MIXED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES, FRESH HERBS AND MOROCCAN SPICES

TAGINE CHICKEN WITH POTATOES L.E 330

SLOW COOKED CHICKEN BITE AND POTATOES, FLAVORED WITH GINGER AND GARLIC

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الطواجن . TAGINES



Moulay Ismail Mausoleum, Meknes, March 20.
ضريح مولاي إسماعيل مكناس، ٢٠ مارس

كسكس . COUSCOUS



Marrakech souk, March 12
السوق المغربي، ١٢ مارس

كسكس بيبضاوي
مع سبع انواع من الخضروات الموسمية التقليدية

بالخضروات ١٩٥ جنيه
بالدجاج ٢٦٠ جنيه
باللحم الضأن ٣٥٥ جنيه

كسكس تفايا ٣٤٥ جنية
الكسكس المغربي مع البصل الحلو والزبيب واللوز المتبل مع القرفة والسكر الناعم واللحم الضأن

كسكس رويال ٣٧٥ جنية
اختيارك من اللحم البقري او الضأن مع الدجاج المطبوخ ببطء ، البصل والخضروات الموسمية

كسكس مع كرات اللحم ٣١٠ جنية
كرات اللحم البقري المطبوخة ببطء مع البطاطس، القرع وصوص الطماطم الغني

كسكس سادة ١١٠ جنية
ارز ٦٥ جنية
البطاطس المقلية ٦٥ جنية

COUSCOUS BIDAUI

WITH VEGETABLES L.E 195
WITH CHICKEN L.E 260
WITH LAMB L.E 355

COUSCOUS TEFAYA L.E 345

WITH LAMB, DRIED RAISINS AND CARAMELIZED ONIONS.
TEFAYA REFERS TO THE SWEET AND SPICY CARAMELIZED ONIONS.

ROYAL COUSCOUS L.E 375

CHOICE OF SLOW COOKED BEEF OR LAMB WITH CHICKEN, SPICY CARAMELIZED ONIONS
AND SEASONAL VEGETABLES

COUSCOUS WITH MEATBALL L.E 310

SLOW COOKED BEEF MEATBALL, POTATOES, PUMPKIN, BRUSSELS SPROUTS AND A RICH TOMATO SAUCE

ADDITIONAL SIDE DISHES

PLAIN COUSCOUS L.E 110
RICE L.E 65
FRENCH FRIES L.E 65

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الحلويات . DESSERTS



Moroccan spices, June 14
البرتقال المغربي، ١٤ يونيو

الفواكه الطازجة هي النهاية التقليدية للوجبة المغربية،
ولكنك مازلت تريد الحلويات المغربية للذهاب بيه. اطلبها من مسؤول المطعم

مختارات من الفواكه الطازجة ١١٥ جنيه

شرائح البرتقال مع القرفة والسكر الناعم ٩٠ جنيه
شرائح البرتقال مع القرفة والسكر وماء البرتقال في هذا الطبق الكلاسيكي

باستيلا بالكريمة واللوز ١٢٥ جنيه
الرقائق المقرمش مع الزعفران، عصير البرتقال، السكر والقرفة

كريم كراميل مع الزنجبيل والزعفران ٩٥ جنيه

ام علي ١٢٥ جنيه
طبق الحلوى المصري الشهير مع الفستق والزبيب

ارز باللين ٩٥ جنيه
تقدم مع ايس كريم فانيليا

FRESH FRUIT IS THE TRADITIONAL ENDING TO A MOROCCAN MEAL,
BUT YOU'LL WANT TO HAVE MOROCCAN PASTRIES ON HAND TO GO WITH.
PLEASE REQUEST FROM RESTAURANT IN CHARGE.

SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER L.E 115

ORANGE SLICE WITH CINNAMON AND SOFT SUGAR L.E 90
SLICED ORANGES WITH CINNAMON, SUGAR AND ORANGE FLOWER WATER ARE
A CLASSIC MOROCCAN DESSERT.

PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS L.E 125
A LIGHT, CRISPY PASTRY SHELL CONCEALS SAVORY SAFFRON AND
CRUNCHY TOPPING OF FRIED ALMONDS, SWEETENED AND FLAVORED WITH ORANGE FLOWER WATER.
A GARNISH OF POWDERED SUGAR AND CINNAMON ADDS TO THE FABULOUS BLEND OF FLAVORS.

MOROCCAN CRÈME CAMEL L.E 95
FLAVORED WITH GINGER AND SAFFRONE

OM ALI L.E 125
TRADITIONAL EGYPTIAN PUDDING WITH PISTACHIO AND RAISINS

RICE PUDDING L.E 95
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

رز سادة ٦٥ جنية

بطاطس مقلية ٦٥ جنية

كسكس سادة ١١٠ جنية

بيتزا & ساندوتش

بيتزا الخضروات ٢١٠ جنية
صلصة الطماطم , جبنة الموزاريلا , مشروم , الفلفل و البصل

بيتزا مارجريتا ١٨٠ جنية

صلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا والريحان

بيتزا فونجى ٢٤٠ جنية

صلصة الطماطم , جبنة الموزاريلا , مشروم , الزيتون و اللحم الديك الرومي

تشيز برجر ٢٨٠ جنية

ساندوتش البرجر البقرى بالجنية , طماطم , خس مع البصل , يقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المقلية

كلوب ساندوتش ٢٤٠ جنية

دجاج مشوي , لحم الديك الرومي , بيض مقلي , طماطم , خس , جبنة جوده , يقدم مع سلطة الكول سلو و البطاطس المقلية

ساندوتش سمك السلمون ٢٤٠ جنية

سمك السلمون المدخن , جبنة كريمي بألاعشاب , بصل , مخلل في خبز الراى , يقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المقلية

الحلويات

طبق الفاكهة ١١٥ جنية

كريم كريميل ٩٥ جنية

ام على ١٢٥ جنية

الحلوى المصرية التقليدية مع الفستق والزبيب

ايس كريم (٢ اسكوب) ١١٥ جنية

قائمة الطعام الليلية من ١١:٣٠ مساء - ٦ صباحا

المقبلات التقليدية والشوربة

سمبوسك بالجبة ٣ قطع ٧٥ جنية

فطائر صغيرة محشو بالحين

كبيبة ٢ قطع ٩٠ جنية

كبيبة محشو بالصنوبر واللحم المفروم

اسبرنج رولز ٢ قطع ٧٠ جنية

رولز محشو بالخضروات على الطريقة الآسيوية

مختارات من الميزات الشرقية الباردة ٩٥ جنية

٣ انواع وتقدم مع العيش البلدى

مختارات من السلاطات المغربية ٩٥ جنية

٣ انواع تقدم مع العيش البلدى

سلكة يونانية ١٤٠ جنية

طماطم , خيار , فلفل مع صوص جين الماعز بالليمون والاعشاب

سلكة سيزار مع الدجاج ١٥٠ جنية

خس , بيف بيكون مقرمش , خبز محمص ,جبنة بارميزان , صوص السيزار والدجاج المشوي الطازج

شوربة عدس ١٣٠ جنية

الشوربة التقليدية مع الجنزبيل , الكركم والكمون

الاطباق الرئيسية والجانبية

طاجن دجاج ٢١٥ جنية

الطاجن المغربى الكلاسيكى مع البصل , جنزبيل , الزعفران , الزيتون مع الليمون

استيخ يقدم مع الخضروات والبطاطس المقلية ٤٥٠ جنية

٨٠ جرام استيخ تتدارين مع صوص الفلفل , يقدم مع بطاطس باربكيو والخضار السوتيه

اسباجيتى بلونيز ١٩٠ جنية

مكرونه أسباجيتى بصوص بيف البلونيز

سمك السلمون المشوى ٤٥٠ جنية

يقدم مع صوص الليمون ,الخضروات والبطاطس المهروسة

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

NIGHT MENU, AVAILABLE FROM 11.30 PM TO 6.00 AM

APPETIZERS AND SOUP

SAMBOUSSEK WITH CHEESE, 3 PIECES 75 L.E
MINI PIES STUFFED WITH CHEESE

KOBEBA, 3 PIECES 90 L.E
KOBEBBA STUFFED PINE SEED AND MINCED MEAT

SPRING ROLLS, 3 PIECES 70 L.E
FILLO PASTRY FRITTERS FILLED WITH VEGETABLES ASIAN STYLE

ARABIC ASSORTED COLD MEZZEH 95 L.E
ASSORTED 3 ARABIC MEZZEH SERVED WITH ARABIC BREAD

MOROCCAN ASSORTED SALAD 95 L.E
ASSORTED 3 MOROCCAN SALAD SERVED WITH ARABIC BREAD

GREEK SALAD (V) 140 L.E
TOMATOES, CUCUMBERS, BELL PEPPERS AND GOAT CHEESE DRESSED WITH LEMON EMULSION AND HERBS

CHICKEN CAESAR SALAD 150 L.E
LETTUCE, BEEF BACON BITES, CROUTONS, PARMIGIANO CHEESE SHAVES, TOSSED WITH CAESAR DRESSING AND GARNISHED WITH FRESHLY GRILLED CHICKEN BREAST

LENTIL SOUP (V) 130 L.E
THICK LENTILS AND BROTH SOUP SEASONED WITH FRAGRANT GINGER, TURMERIC AND CUMIN

MAIN COURSE AND SIDE DISH

TAGINE CHICKEN 315 L.E
CLASSIC MOROCCAN CHICKEN DISH FLAVOURED WITH ONIONS, GINGER, SAFFRON, OLIVES AND PRESERVED LEMON

STEAK AU POIVRE SERVED WITH BABY VEGETABLES AND FRENCH FRIES 450 L.E
8OZ PRIME BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE, SERVED WITH PAPRIKA POTATOES AND SAUTEED VEGETABLES

SPAGHETTI BOLOGNESE 190 L.E
SPAGHETTI TOSSED WITH TRADITIONAL BOLOGNESE BEEF SAUCE

GRILLED SALMON 450 L.E
SERVED WITH LEMON SAUCE ACCOMPANIED BY BABY VEGETABLES AND MASH POTATOES

PLAIN RICE 65 L.E

FRENCH FRIES 65 L.E

PLAIN COUSCOUS 105 L.E

PIZZA AND SANDWICHES

PIZZA VEGETARIANA (V) 210 L.E
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, ONIONS CONFIT

PIZZA MARGHERITA (V) 180 L.E
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL

PIZZA FUNGHI 240 L.E
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, OLIVES AND TURKEY HAM

CHEESE BURGER 280 L.E
8OZ BEEF BURGER WITH CHEESE, TOMATO LETTUCE AND ONIONS, ACCOMPANIED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES

CLUB SANDWICH 240 L.E
GRILLED CHICKEN, TURKEY HAM, FRIED EGGS, TOMATOES, LETTUCE AND GOUDA CHEESE SERVED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES

SMOKED SALMON SANDWICH 240 L.E
SMOKED SALMON, CREAMY HERBED CHEESE, ONIONS AND PICKELS IN RYE BREAD SERVED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES

DESSERT

FRUIT PLATE 115 L.E

CRÈME CARAMEL 95 L.E

OM ALI 125 L.E
TRADITIONAL EGYPTIAN PUDDING WITH PISTACHIO AND RAISINS

ICE CREAM (3 SCOOP) 115 L.E

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة
ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة
ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

المشروبات . DRINKS

المشروبات الساخنة			HOT DRINKS
شاي مغربي	L.E	60	MOROCCAN TEA
شاي أحمر	L.E	60	LIPTON TEA
اسبريسو	L.E	55	ESPRESSO COFFEE
دوبل اسبريسو	L.E	80	DOUBLE ESPRESSO
قهوة تركي	L.E	50	TURKISH COFFEE
شاي بالأعشاب، دامن	L.E	60	HERBAL TEA,DAMMANN
نيسكافيه	L.E	55	NESCAFÉ
نعناع مغلي	L.E	50	HOT FRESH MINT

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

